



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю

г. Красноярск

29.04.2016 г.
с 10.00 до 12.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ


органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 1887

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича № 1400 от 29.03.2016 г. по адресу: 660037, г. Красноярск, ул. Волжская, д. 22, была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 63 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей» (МБДОУ № 63).

Продолжительность проверки: с 07 апреля 2016 г. по 29 марта 2016 г. 17 рабочих дней.

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю, г. Красноярск, ул. Каратанова, 21.

С распоряжением о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлена: заведующий МБДОУ № 63 (Прилагаются уведомление о проведении проверки от 30.03.2016 г. № МА- 18604 о вручении копии распоряжения о проведении проверки юридического лица от 30.03.2016 г. № 1400) Боронина Ирина Викторовна

 Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется

Лица, проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания, обучения и питания населения Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Ипполитова Эльмира Олеговна, специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания, обучения и питания населения Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Бабенко Анастасия Викторовна.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» Скуратова Н.Г., Л.В. Дунските, А.Г. Клепча, врач по общей гигиене З.М. Кириллова.

При проведении проверки присутствовал: заведующий МБДОУ №
Боронина Ирина Викторовна.

В ходе проведенной проверки установлено:

Детское учреждение имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности по реализации программ дошкольного образования.

Дата введения здания в эксплуатацию 1969 год. По проекту учреждение рассчитано на 10 групповых ячеек. Проектная вместимость 256 мест, списочный состав 286 воспитанников из них 20 фактически закреплены за частным образовательным учреждением «Ладочки» по контракту об оказании услуг присмотра и ухода, на день обследования присутствует 200 детей. Групповых ячеек организовано 10, дети возраста 3 - 7 лет.

Списочный состав детей:

Группа старшая «Одуванчики» - списочный состав 28 детей.

Группа старшая «Ромашки» - списочный состав 28 детей

Группа 2-ая младшая «Звездочки» - списочный состав 30 детей

Группа подготовительная «Васильки» - списочный состав 25 детей

Группа подготовительная «Колокольчики» - списочный состав 25 детей

Группа старшая «Ласточки» - списочный состав 26 детей

Группа «Журавушки» - списочный состав 26 детей

Группа «Ручеек» - списочный состав 28 детей

Группа «Лучики» - списочный состав 30 детей

Группа «Капельки» - списочный состав 30 детей

Основным предметом деятельности детского образовательного учреждения является сохранение и укрепление физического здоровья детей, интеллектуальное и личностное развитие каждого ребенка с учетом его индивидуальных особенностей, оказание помощи семье в воспитании детей. Пребывание детей в детском учреждении 12 часовое.

Здание детского образовательного учреждения размещено на внутриквартальной территории, удаленной от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий, расположено на обособленном земельном участке. Территория детского учреждения ограждена забором, целостность ограждения учреждения не нарушена, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

На территории дошкольной образовательной организации выделены игровая и хозяйственная зоны, что соответствует требованиям п. 3.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игровые и физкультурные площадки для детей оборудованы игровым оборудованием с учетом их роста-возрастных особенностей, что обеспечивает полноценное физическое развитие детей, создавая условия гармоничного развития детей, в соответствии с требованиями п. 3.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На игровых площадках для игр детей имеются песочницы, смена песка проведена в весенний период. Песочницы в отсутствие детей закрыты крыш-

ками, что исключает возможность загрязнения песка п. 3.15. СанПиН 2.4.1.3049-13. Хозяйственная зона расположена с торцевой стороны здания учреждения. Мусоросборники в количестве 3 оборудованы крышками, что соответствует требованиям п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13. Представлен договор от 11.01.2016 г. № 1-05-252/О на вывоз твердых бытовых отходов с ООО «Экоресурс Красноярск», вывоз мусора осуществляется 2 раза в неделю. Размеры площадки для сбора мусора площадки превышают площадь основания мусорных контейнеров (фактически в хозяйственной зоне площадка для сбора мусора оборудована твердым покрытием, размеры мусорной площадки позволяют вместить на неё 3 мусорных контейнера.

Входы на территорию, проезды покрыты асфальтом. Покрытие не имеет нарушения целостности, что соответствует п. 3.21 СанПиН 2.4.1.3049-13. Здание дошкольной организации 2-х этажное, панельное, перекрытия железобетонные плиты.

На 1-м этаже предусмотрены следующие помещения: пищеблок, групповые ячейки, медицинский блок, прачечная, санузел для персонала.

На 2-ом этаже размещены: групповые ячейки, музыкальный и спортивный залы, административные помещения.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции, что соответствует п. 4.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По проекту групповые ячейки имеют следующий набор помещений: раздевальная, групповая, спальня, туалетная и буфетная, что соответствует требованиям п. 4.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей организовано в помещении групповых, доставка пищи из пищеблока осуществляется в специально промаркированных закрытых емкостях, маркировка которых предусматривает групповую принадлежность и вид блюда, что соответствует требованиям п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Буфетные групповых ячеек оборудованы 2-х гнездными ваннами для мытья посуды и столовых приборов, что соответствует требованиям п. 4.33. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стены и потолок во всех игровых гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, что соответствует п. 5.1, 5.2., СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стены в туалетных группы «Васильки», группы «Звездочки» не обеспечены гладким покрытием, позволяющим проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.п. 5.1, 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. Фактически, стены туалетных указанных групп имеют участки без кафеля, трещины штукатурки.

В игровой группы «Васильки» нарушена целостность напольного покрытия, что является нарушением п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 и не позволяет проводить обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов. Так, при осмотре установлено, что линолиум в игровой группы «Васильки» имеет дефекты, неровности, нарушена целостность.

Помещение прачечной обеспечено гладким покрытием стен, пола и потолка без щелей и дефектов, что позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.п.5.1.,5.2., 5.4., 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях, туалетной выстланы кафельной плиткой, что соответствует санитарным требованиям. Стены на пищеблоке выложены плиткой, что соответствует санитарным требованиям.

Все основные помещения оборудованы мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей. Мебель подобрана с учетом антропометрических показателей, что соответствует п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Допускается использования детской мебели (столы, стулья) в группы с дефектами облицовочного покрытия, что противоречит требованиям п. 6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Приёмные и раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей, каждый индивидуальный шкаф промаркирован и оборудован индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, что соответствует санитарным требованиям.

Для сна детей в группах используются как стационарные кровати, так и кровати комоды. Расстановка кроватей в спальнях обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены, что соответствует санитарным требованиям. Запас постельного белья и полотенец из расчета не менее 3 комплектов на 1 ребенка имеется. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка, что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон, умывальник для персонала, в зоне санитарных узлов размещены унитазы, установленные в закрывающихся кабинках, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей. Туалетные помещения всех групповых оборудованы шкафами для хранения уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Во всех основных помещениях здания имеется естественное левостороннее освещение посредством окон. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами с защитной арматурой.

Оказание услуг по обезвреживанию (демеркуризации) ртутьсодержащих отходов I класса опасности, осуществляется согласно муниципальному контракту.

Световые проемы групповых и игровых помещений всех групповых ячеек, оборудованы солнцезащитными устройствами, в соответствии с п. 7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, что позволяет обеспечить оптимальную степень светопропускания.

В исправном состоянии искусственное освещение в групповых ячейках, замена перегоревших ламп проведена своевременно, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 7.8.

В ходе проверки были проведены измерения уровней искусственной освещенности в помещении МБДОУ № 63. Согласно заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г. и протокола измерений физических факторов от 07.04.2016 г. № 122-390, измеренные уровни искусственной освещенности в приемной группы «Ромашка» не соответствуют требованиям п. 3.3.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Так, измеренные уровни искусственной освещенности в приемной группы «Ромашка» составили $120 \pm 11 - 128 \pm 12$ лк при нормируемом значении 150 лк.

Измерения уровней искусственного освещения проводились прибором «ТКА-ПКМ/02» заводской номер № 025656, имеющим свидетельство о государственной поверке № 062015475 действительным до 27.11.2016 г.

Теплоснабжение здания детского учреждения осуществляется от сетей АО «Енисейская ТГК» договор № 2665 от 15.10.2015 г. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждены съёмными решетками, что соответствует санитарным требованиям.

При проведении надзорных мероприятий, были проведены измерения параметров микроклимата в помещениях пребывания детей, полученные результаты измерений параметров микроклимата соответствуют санитарным требованиям, что подтверждается заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г. и протокола измерений физических факторов от 07.04.2016 г. № 122-390, во всех группах осуществляется контроль за температурным режимом термометрами, создавая комфортные условия пребывания детей в этих помещениях, что соответствует требованиям п. 8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Измерение параметров микроклимата проводились прибором Метеоскоп-М заводской номер № 63412 свидетельство о государственной поверке № 062001719 действительным до 02.03.2017 г.

Вытяжная канальная вентиляция предусмотрена во всех основных помещениях. Проветривание основных помещений проводится за счет форточек в любое время года, что соответствует санитарным требованиям. Проветривание через туалетные комнаты не отмечается. Все основные помещения с пребыванием детей оснащены бытовыми термометрами, что соответствует п. 8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе надзорных мероприятий проведены измерения кратности воздухообмена в туалетных помещениях группы «Звездочки», группы «Васильки». Согласно заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г., и протокола измерений физических факторов от 07.04.2016 г. № 122-390 кратность воздухообмена не соответствует нормативным значениям, что является нарушением п.8.7., приложение 3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание детского учреждения оборудовано системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями. Представлен договор на отпуск питьевой воды и прием сточных вод с ООО «Краском» в соответствии с Федеральным законом «О водоснабжении и водоотведении» от 7 декабря 2011 г. N 416-ФЗ.

Водоснабжение централизованное, от городских сетей. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетные, туалетные для детей, прачечная, медицинский блок. Умывальники, моечные ванны, водоразборные краны имеют смесители, что соответствует п. 9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе проверки был проведен отбор проб (образцов) питьевой воды, все пробы воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза» по микробиологическим показателям безопасности (протоколы лабораторных испытаний № 128-320, 128-321, 128-322, 128-323, от 08.04.2016 г., № 128-324 от 19.04.2016 г., заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г.). Утренний прием детей в группах проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, измеряют температуру тела детей, осматривают кожные покровы и зев. Термометры имеются во всех группах.

Представленный режим дня соответствует возрастным особенностям детей, прогулки организованы 2 раза в день, общая продолжительность сна 2 часа 20 минут, на самостоятельную деятельность детей отводится не менее 3 часов, образовательная деятельность продолжительностью для детей от 3 до 4 лет – 15 мин., от 4 до 5 лет 20 мин., от 5-6 лет не более 25 мин., 6-7 лет 30 мин. С детьми старшего возраста осуществляется НОД во второй половине дня, продолжительностью 20-30 минут, что соответствует требованиям п. 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Занятия по физическому воспитанию для детей организованы 3 раза в неделю, продолжительность соответствует возрасту. Один раз в неделю для детей 5-7 лет организованы занятия по физическому воспитанию на открытом воздухе, что соответствует требованиям п. 12.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ежемесячно проводятся дератизационные и дезинсекционные мероприятия согласно договора № 225/Г/д63 от 11.01.2016 г. с ООО «Гарант-ТО», с кратностью обработок 12 раз в год, представлены акты выполненных работ

за последние 6 месяцев, что соответствует требованиям п. 13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

Пищеблок расположен на первом этаже здания, имеет отдельный выход на участок. Текущий ремонт проводится ежегодно. Кладовые для хранения сухих продуктов и охлаждаемые камеры изолированы от кухни.

Технологическое оборудование на пищеблоке в горячем цехе функционирует, исправно, что соответствует п. 13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все столы, на пищеблоке, покрыты материалом, соответствуют санитарным требованиям – цельнометаллические, что соответствует п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных зонах. Разделочный инвентарь (доски, ножи) для сырых и готовых к употреблению продуктов имеется в необходимом количестве по всем видам продуктов, промаркирован на боковой стороне в соответствии с назначением. Весы для сырой продукции промаркированы, что соответствует п. 13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологическое оборудование – 1 электроплита на 8 конфорки, 1 электросковорода, универсальная кухонная машина для готовой продукции, универсальная кухонная машина для сырой продукции, 1 жарочный шкаф, электронагреватель для воды производственные столы.

Холодильного оборудования – 8 единиц: бытовой холодильник для хранения суточных проб, холодильник для суточного запаса продуктов, холодильная камера для хранения молочной продукции, холодильник для хранения яйца, холодильник для хранения масла и сыра, ларь-морозилка для хранения рыбы, ларь-морозилка для хранения мяса, холодильник для хранения птицы.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе и столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

В буфетных групповых столовая посуда хранится на решетчатых полках (стеллажах), что соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами. Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств в зоне моечной кухонной посуды на пищеблоке.

На моющие и дезинфицирующие средства представлены документы, удостоверяющие их безопасность, что соответствует требованиям п. 3.2. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Из моющих средств ис-

пользуется «Ника».

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных групповых. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих средств. Уборочный инвентарь промаркирован. Отходы и отбросы собираются в ведра с крышками, чистка которых проводится своевременно, обрабатываются 2% раствором кальцинированной соды, что соответствует требованиям пп. 13.18., 13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Продукты питания поступают ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, что соответствует приложению 6, п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Не допускается хранение и использование в учреждении пищевых продуктов без документов, удостоверяющих качество и безопасность.

Складское помещение для хранения суточного набора продуктов питания, в т. ч. для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует требованиям п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе надзорных мероприятий отобраны пробы овощей:

- морковь столовая свежая отборная, 1 класса, (ГОСТ 51782-2001), изготовитель: ИП Стрежнева Н.М., 662520, Красноярский край, Березовский район, п. Березовка, упаковщик: ОАО «Дары Сибири», 660031, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Глинки, д. 37;

- свекла свежая столовая (ГОСТ 51811-2001), изготовитель: ИП Стрежнева Н.М., 662520, Красноярский край, Березовский район, п. Березовка, упаковщик: ОАО «Дары Сибири», 660031, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Глинки, д. 37 на соответствие Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим, паразитологическим и санитарно-химическим (нитраты) показателям.

Согласно протоколам лабораторных испытаний №№ 101-451, 101-449 от 11.04.2016 г, № 101-460, 101-462 от 11.04.2016 г. морковь столовая свежая отборная, 1 класса, (ГОСТ 51782-2001, морковь столовая свежая отборная, 1 класса, (ГОСТ 51782-2001), изготовитель: ИП Стрежнева Н.М., 662520, Красноярский край, Березовский район, п. Березовка, упаковщик: ОАО «Дары Сибири», 660031, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Глинки, д. 37; свекла свежая столовая (ГОСТ 51811-2001), изготовитель: ИП Стрежнева Н.М., 662520, Красноярский край, Березовский район, п. Березовка, упаковщик: ОАО «Дары Сибири», 660031, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Глинки, д. 37 не соответствуют предъявляемым требованиям по микробиологическим показателям, в соответствии с заключением № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г., а именно обнаружена ДНК *Yersinia enterocolitica*. МБДОУ № 63 выдано предписание о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов № 121 от 25.04.2016 г. После

проведения второго этапа исследований согласно протоколов лабораторных испытаний № 101-452, № 101-450 от 20.04.2016 г. отобранные овощи по микробиологическим показателям, соответствуют требованиям приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколам лабораторных испытаний № 125-288, 125-289 от 11.04.2016 г. отобранные пробы овощей по паразитологическим показателям соответствует требованиям Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Для обработки места хранения хлеба предусмотрено использование 1% раствора столового уксуса, что соответствует требованиям п. 14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Раздельное хранение пшеничного и ржаного хлеба обеспечено, что соответствует требованиям п. 14.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно, в специально оборудованных зонах. Выделены разделочные доски и ножи, промаркированы, что соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Сальмонеллез».

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, припускание, запекание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд жарка не применяется, что соответствует требованиям п. 14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка перед использованием яиц осуществляется в зоне для работы с сырой продукцией (мясо-рыбной зоне), где находятся промаркированные емкости, инструкции вывешены, что соответствует п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Готовые блюда реализуют в течение 2 часов: первые блюда при температуре 75 гр. С, вторые блюда и гарниры 65 гр.С, третьи блюда 14 гр.С.

Реализация готовых блюд осуществляется персоналом в сменной санитарной одежде. Санитарной одеждой, предметами личной гигиены персонал обеспечен. Для доставки готовых блюд из пищеблока в буфетные выделены специальные промаркированные емкости (ведра, кастрюли). Все работники пищеблока (шеф повар, повар, подсобный рабочий, кладовщик) ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца.

Допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей сотрудниками пищеблока, что не соответствует требованиям п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовой пищи детям проводится после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале готовых блюд – оценки блюд и разрешения их к выдаче, что соответствует требованиям п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В питании детей используется йодированная поваренная соль, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.20.

Суточные пробы отбираются в полном объеме, что соответствует требованиям п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим организован посредством использования кипяченой воды с заменой ее через 3 часа, что соответствует требованиям п. 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13., СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

В учреждении имеется примерное цикличное меню для детей от 3 до 7 лет, что соответствует требованиям п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13. В меню запрещенных блюд не обнаружено. Не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные продукты, мясо, овощи, фрукты, крупы, хлеб, сливочное и растительное масло, остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включены в меню не реже 3-х раз в неделю, что соответствует п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Рекомендуемые объемы порций для детей соблюдены: каши, овощные блюда – 120-200 гр.; первое блюдо – 150-200 гр.; мясное, рыбное блюдо – 60-80 гр.; салат, закуска – 40-60 гр.; третье блюдо (напиток) – 150-200 гр., что соответствует требованиям п. 15.6., приложение 13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прием пищи 4 – разовый, перерыв между приемами пищи не более 4 часов, что соответствует требованиям п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе надзорных мероприятий были отобраны образцы готовой продукции на соответствие требований ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 880), а именно пробы щи из свежей капусты с мясом с со сметаной, гуляш, каша гречневая рассыпчатая, салат из моркови с зеленым горошком.

Согласно протоколам лабораторных испытаний № 125-284, 125-285, 125-286 от 11.04.2016 г. пробы щи из свежей капусты с мясом с со сметаной, гуляш, каша гречневая рассыпчатая соответствуют предъявляемым требованиям, в соответствии с заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г.

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 125-287 от 12.04.2016 г. проба салата из моркови с зеленым горошком не соответствует предъявляемым требованиям по микробиологическим показателям безопасности, а именно обнаружено БГКП в 0,01 г, *S. Aureus* в 0,1 г при гигиеническом нормативе не допускается. МБДОУ № 63 выдано предписание о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий № 864 от 13.04.2016 г. в связи с выявлением условно-патогенных микроорганизмов (*S. Aureus*) в готовой продукции.

Также проведен отбор проб молочной продукции:

- масло сладко - сливочное несоленое «Крестьянское», сорт высший, ГОСТ 32261-2013, ЕАС, массовая доля жира 72,5 %, изготовленного 04.04.2016 г, изготовитель Сельско-хозяйственный потребительский перерабатывающий снабженческо-сбытовой кооператив «Победа», 662350, Красноярский край, Балахтинский район, д. Холодный Ключ, ул. Школьная, д. 2, ад-

рес производства: 662350, Красноярский край, Балахтинский район, с. Ровное, ул. Советская, д. 14, стр. 6, на соответствие требований ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» по физико-химическим показателям, а также показателям фальсификации.

В соответствии с заключением № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г, протокола лабораторных испытаний № 101-448 от 14.04.2016 г. образец масла сливочного соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» по указанным показателям.

- колбаса варенная «Докторская» мясной продукт категории А, охлажденный, ТМ «Щедрая сибирь», изготовитель ООО «Ярск», г. Красноярск, ул. Полигонная, д. 8 на соответствие требований ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» на содержание антибиотиков, пестицидов, токсичных элементов, по микробиологическим показателям.

В соответствии с заключением № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г, протокола лабораторных испытаний № 101-454 от 18.04.2016 г. образец колбасы варенной «Докторская» мясной продукт категории А, охлажденный, ТМ «Щедрая сибирь», изготовитель ООО «Ярск», г. Красноярск, ул. Полигонная, д. 8 соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Уборка всех помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих средств, на момент проверки проведена. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, имеется график. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи, специально выделенной ветошью, хранение которой осуществляется в специально выделенной посуде с крышкой, что соответствует п. 17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игрушки моются 2 раза в день в специально выделенных емкостях, емкости для обработки игрушек хранятся в специально отведенном месте. Полы в туалетных, унитазах, сидения унитазов моют 2 раза в день проточной горячей водой с применением моющих средств, инвентарь выделен.

В ходе мероприятий по надзору произведены смывы с объектов внешней среды. В результате лабораторных исследований смывов яиц гельминтов не обнаружено, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом лабораторных исследований смывов от 11.04.2016 г. № 126-193, заключения № 1394 от 25.04.2016 г, выполненного на основании определения о назначении экспертизы № 4059 от 07.04.2016 г,

подготовленные аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае».

Воспитатели и их помощники обеспечены спецодеждой, что соответствует требованиям п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Постельное белье промаркировано, смена 1 раз в неделю, согласно графика. Запас постельного белья, мягкого инвентаря достаточный: по 3 комплекта постельного белья, в соответствии с п. 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Медицинское обслуживание осуществляется согласно договора от № б/н от 02.12.2013 г. на медицинское обслуживание с КГБУЗ «КГДП № 4».

Медицинский блок размещен на 1-ом этаже 2-х этажного здания. По проекту в набор помещений входят: кабинет приема врача, процедурный кабинет.

Внутренняя отделка помещений медицинского кабинета предусмотрена влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку и дезинфекцию: стены окрашены масляной краской, полы выполнены линолеумом, что не противоречит требованиям пп. 4.2., 4.3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». В медицинском и процедурном кабинете установлена умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды через устройство смесителя.

Медицинский кабинет оборудован весами медицинскими, ростомером, оборудован тремя медицинскими столиками, шкафом аптечным, шкафом для хранения медикаментов и спецодежды, кушеткой, холодильником, сумкой холодильником.

Аптечки для оказания неотложной помощи укомплектованы лекарственными препаратами в соответствии с перечнем. Препаратов с истекшим сроком годности не выявлено. Дети обеспечены ежегодным медицинским осмотром, по результатам которого ежегодно определяются группы здоровья и физкультурные группы.

На каждого ребенка, поступившего в учреждение, имеется индивидуальная карта развития в соответствии с установленной формой. После перенесенного заболевания все дети принимаются в учреждение только при наличии справки от участкового врача с указанием диагноза, длительности заболевания, лечения. Все дети обеспечены индивидуальными полотенцами, постельными принадлежностями, предметами личной гигиены, которые имеют маркировку. Ежедневный утренний прием дошкольников в МБДОУ проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, измеряют температуру тела детей в младшей группе, в других группах – по показаниям с ведением журнала утреннего приема детей. Термометры имеются во всех группах.

Контроль за прохождением медицинского осмотра персоналом детского учреждения проводится: сотрудников – 52 человека, медицинский осмотр пройден в установленном порядке всеми работниками. Гигиеническое обучение пройдено всеми работниками в установленные сроки, что соответству-

ет требованиям санитарных правил и законодательству Российской Федерации.

К работе с детьми допускаются сотрудники, имеющие прививки против дифтерии, что не противоречит ст. 35 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

В детском образовательном учреждении в соответствии с осуществляемой деятельностью имеются официально изданные санитарные нормы и правила СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях».

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях»:

- не обеспечено гладкое покрытие стен в туалетной группы «Звездочки», в туалетной группы «Васильки», допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, что не соответствует п. 5.1, 5.2., СанПиН 2.4.1.3049-13.

- не обеспечено гладким напольным покрытием без щелей и дефектов полы в группе «Васильки», что не соответствует п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13

- не обеспечен нормируемый уровень искусственной освещенности в приемной группы «Ромашки», что не соответствуют требованиям п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 3.3.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03».

- допускается использования детской мебели (столы, стулья) в группе «Ромашки», группе «Звездочки», «Колокольчики» с дефектами облицовочного покрытия, что противоречит требованиям п. 6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей сотрудниками пищеблока, что не соответствует требованиям п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- не обеспечены уровни кратности воздухообмена в туалетной группы «Звездочки», в туалетной группы «Васильки», что является нарушением п.8.7., приложение 3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно статьи 2.4. Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, административной ответственности подлежит должностное лицо в случае совершения им административного правонарушения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением своих служебных обязанностей,

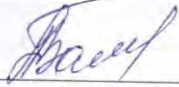
Ответственность за выявленные нарушения санитарно-

эпидемиологических правил и нормативов возлагается на:

- на МБДОУ № 63 по ч. 1. ст. 6.7. КоАП РФ.

- на гражданина - повара МБДОУ № 63 по части 1 ст. 14.43 КоАП РФ.

Запись в журнал учета проверок внесена.



(подпись проверяющего,
руководителя группы)



(подпись уполномоченного
представителя ЮЛ, ИП, его
уполномоченного представителя)

Прилагаемые копии документов: приказ о назначении руководителя учреждения; устав учреждения; свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц; свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации; список сотрудников учреждения с указанием должности; лицензия на осуществление образовательной деятельности, договор на вывоз твердых бытовых отходов; договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ; акты приемки выполненных работ по проведению дезинсекционных и дератизационных мероприятий; акт эффективности работы системы вентиляции; договор на водоснабжение и отопление; технический паспорт объекта; документы, договор на демеркуризацию ртутьсодержащих ламп и утилизации металлической ртути; личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу; документы, договора на поставку пищевых продуктов, продовольственного сырья (спецификация всех наименований пищевых продуктов, продовольственного сырья, поставляемых в учреждение); примерное меню, утвержденное руководителем учреждения; режим дня, утвержденный руководителем учреждения; договор с учреждением здравоохранения на медицинское обслуживание детей, документы подтверждающие качество и безопасность дезинфицирующих средств, инструкции по применению дезинфицирующих средств; списки детей по группам, договор с учреждением здравоохранения на медицинское обслуживание детей, протоколы о взятии проб от 07.04.2016 г. №№ 141, 142, 143, 144, протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу помещений, территорий и находящихся там вещей от 07.04.2016 г. № б/н, определения о назначении экспертизы от 07.04.2016 г. № 4059, протоколы лабораторных испытаний от 08.04.2016 г. № № 128-323, 128-322, 128-321, 128-320, от 11.04.2016 г. №№ 129-7, 129-6, 129-5, 126-193, 125-289, 125-288, 125-286, 125-285, 125-284, 101-449, 101-451, от 12.04.2016 г. № 125-287, от 13.04.2016 г. № 101-455, от 14.04.2016 г. № 101-448, 101-447, от 18.04.2016 г. № 101-454, от 19.04.2016 г. № 128-324, № 101-453, от 20.04.2016 г. №№ 101-452, 101-450, протокол испытаний воздуха закрытых помещений № 117-55 от 11.04.2016 г., протокол измерений физических факторов от 11.04.2016 г. № 122-403, заключение от 25.04.2016 г. № 1375, предписание о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 13.04.2016 г. № 864, предписание

должностного лица о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов от 25.04.2016 г. № 121, предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор от _____ № ____/

Подписи лиц, проводивших проверку:
Ведущий специалист-эксперт отдела надзора
за условиями воспитания, обучения
и питания населения
29 апреля 2016 г.

Э.О. Ипполитова

Специалист-эксперт отдела надзора
за условиями воспитания, обучения
и питания населения
29 апреля 2016 г.

А.В. Бабенко

С актом по результатам проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): заведующий МБДОУ № 63 Боронина Ирина Викторовна « 05 » _____ 05 - _____ 2016г. _____
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки: _____